Группа Н13

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ИЗДЕЛИЯ МАКАРОННЫЕ С МЯСОМ

Технические условия

ГОСТ 10907—88

Macaroni products with meat.
Specifications

МКС 67.120.10
ОКП 92 1710

Дата введения 01.01.90

Настоящий стандарт распространяется на консервы, приготовленные из макарон, вермишели, лапши, рожков или ракушек, обжаренных или сырых кусков говядины, баранины или свинины, жира, обжаренного лука, пряностей и бульона.

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Консервы изготовляют в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции и рецептурам с соблюдением санитарных правил, утвержденных в установленном порядке.

Коды ОКП приведены в приложении 1.

1.2. Характеристики

1.2.1. Для изготовления консервов применяют следующие сырье и материалы:

макароны, рожки, вермишель (обыкновенную, любительскую), лапшу, ракушки по ГОСТ 875*;

мясо-говядину по ГОСТ 779;

мясо-баранину по ГОСТ 1935;

мясо свинину второй и четвертой категории без шкуры по ГОСТ 7724;

жир животный топленый пищевой не ниже первого сорта по ГОСТ 25292;

жир-сырец говяжий, бараний или свиной, полученный после обвалки и жиловки мяса;

лук репчатый свежий по ГОСТ 1723;

соль поваренную пищевую помолов № 0 или 1, не ниже первого сорта по ГОСТ 13830**;

перец черный.

Примечания:

1. Бараний жир-сырец и топленый применяют только при переработке мяса-баранины.

2. Не допускается для изготовления консервов мясо, замороженное более одного раза, тощее, а также мясо от бугаев, хряков и диких свиней (кабанов).

1.2.2. По органолептическим показателям консервы должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 1.

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51865—2002.

** На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51574—2000.

gost.e-ecolog.ru

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Запах и вкус	Свойственные данному виду продукта с пряностями, без постороннего привкуса и запаха.
Внешний вид и консистенция	Макаронные изделия неразваренные, эластичные, в горячем состоянии не слипшиеся, без комков. Допускается незначительное количество слипшихся макаронных изделий. Мясо нежесткое, неразваренное. Не допускается наличие костей, хрящей, сухожилий, грубой соединительной ткани и желез.
Цвет	Макаронные изделия однотонного белого или кремового цвета. Допускается сероватый оттенок, свойственный макаронным изделиям и вареному мясу

1.2.3. По физико-химическим показателям консервы должны соответствовать нормам, указанным в табл. 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма	Метод испытания
Массовая доля мяса, %, не менее	20	По ГОСТ 8756.1
Массовая доля жира, %, не менее	6	По ГОСТ 8756.21
Массовая доля хлоридов, %	1,2—1,6	По ГОСТ 26186
Минеральные примеси	Не допускаются	По ГОСТ 25555.3
Примеси растительного происхождения	То же	По ГОСТ 26323
Посторонние примеси	»	По п. 3.6

1.2.4. Микробиологические показатели консервов устанавливают в соответствии с порядком санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания, утвержденным Минздравом СССР.

1.2.5. Массовая доля тяжелых металлов и мышьяка не должна превышать норм, утвержденных Минздравом СССР.

1.3. Упаковка

1.3.1. Макаронные изделия с мясом фасуют в стеклянные банки по ГОСТ 5717.2, укупориваемые металлическими лакированными крышками, металлические банки по ГОСТ 5981 с лакированной внутренней поверхностью вместимостью не более 0,65 $дм^3$.

Допускается по согласованию с потребителем фасовать макаронные изделия с мясом в банки вместимостью не более 1 $дм^3$.

1.3.2. Упаковка — по ГОСТ 13799.

1.4. Маркировка

1.4.1. Маркировка — по ГОСТ 13799.

На этикетке должно быть дополнительно указано: «Рекомендуется перед вскрытием банку разогревать 30 мин в кипящей воде» и «Состав: мясо (говядина, баранина или свинина), макаронные изделия, жир, лук, перец, соль».

1.4.2. Информационные сведения о пищевой и энергетической ценности указаны в приложении 2.

2. ПРИЕМКА

2.1. Правила приемки — по ГОСТ 26313.

Реквизиты документа о качестве устанавливают в соответствии с порядком санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания, утвержденным Минздравом СССР.

2.2. Периодичность проверки тяжелых металлов и мышьяка устанавливается в соответствии с порядком, утвержденным Минздравом СССР и Госагропромом СССР.

3. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

3.1. Отбор проб — по ГОСТ 26313, подготовка проб — по ГОСТ 26671 и ГОСТ 26929, методы испытаний — по ГОСТ 8756.1, ГОСТ 8756.18 и указанным в п. 1.2.3 настоящего стандарта.

Определение тяжелых металлов и мышьяка проводят по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930—ГОСТ 26935.

3.2. Методы отбора проб для микробиологических анализов — по ГОСТ 26668, подготовка проб — по ГОСТ 26669.

3.3. Микробиологические анализы при необходимости подтверждения промышленной стерильности проводят по ГОСТ 10444.1, ГОСТ 30425, ГОСТ 26670.

3.4. Анализ на возбудителей порчи проводят при необходимости подтверждения микробиальной порчи по ГОСТ 10444.1, ГОСТ 30425, ГОСТ 10444.11, ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 26670.

3.5. Анализ на патогенные микроорганизмы проводят по требованию органов Государственного санитарного надзора в указанных ими лабораториях по ГОСТ 10444.1, ГОСТ 10444.2, ГОСТ 10444.7, ГОСТ 10444.8, ГОСТ 10444.9, ГОСТ 26670.

3.6. Посторонние примеси определяют визуально.

4. ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Транспортирование и хранение — по ГОСТ 13799.

4.2. Срок хранения консервов — 2 года со дня изготовления.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1
Обязательное

КОДЫ ОКП

Наименование консервов	Код ОКП
Макароны с говядиной	92 1711 3100
Вермишель с говядиной	92 1711 3200
Лапша с говядиной	92 1711 3300
Рожки с говядиной	92 1711 6100
Ракушки с говядиной	92 1711 6200
Макароны со свининой	92 1712 3800
Вермишель со свининой	92 1712 3900
Лапша со свининой	92 1712 4100
Рожки со свининой	92 1712 7100
Ракушки со свининой	92 1712 7200
Макароны с бараниной	92 1713 2100
Вермишель с бараниной	92 1713 2200
Лапша с бараниной	92 1713 2300
Рожки с бараниной	92 1713 4300
Ракушки с бараниной	92 1713 4400

ПРИЛОЖЕНИЕ 2
Справочное

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ 100 г КОНСЕРВОВ

Наименование консервов	Белок, г	Жир, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
Макароны, вермишель, рожки или ракушки с мясом	8,0	6,5	17,0	159

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Государственным агропромышленным комитетом СССР

РАЗРАБОТЧИКИ

Э. С. Гореньков, канд. техн. наук; **Е.Т. Дмитриева,** канд. техн. наук;
Н. Н. Мазохина, канд. биол. наук; **З. А. Мишенина,** канд. техн. наук; **А. Э. Мельник**

2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 20.07.88 № 2697

3. ВЗАМЕН ГОСТ 10907—64

4. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта	Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 779—55	1.2.1	ГОСТ 13830—91	1.2.1
ГОСТ 875—92	1.2.1	ГОСТ 25292—82	1.2.1
ГОСТ 1723—86	1.2.1	ГОСТ 25555.3—82	1.2.3
ГОСТ 1935—55	1.2.1	ГОСТ 26186—84	1.2.3
ГОСТ 5717.2—2003	1.3.1	ГОСТ 26313—84	2.1, 3.1
ГОСТ 5981—88	1.3.1	ГОСТ 26323—84	1.2.3
ГОСТ 7724—77	1.2.1	ГОСТ 26668—85	3.2
ГОСТ 8756.1—79	1.2.3, 3.1	ГОСТ 26669—85	3.2
ГОСТ 8756.18—70	3.1	ГОСТ 26670—91	3.3, 3.4, 3.5
ГОСТ 8756.21—89	1.2.3	ГОСТ 26671—85	3.1
ГОСТ 10444.1—84	3.3, 3.4, 3.5	ГОСТ 26927—86	3.1
ГОСТ 10444.2—94	3.5	ГОСТ 26929—94	3.1
ГОСТ 10444.7—86	3.5	ГОСТ 26930—86	3.1
ГОСТ 10444.8—88	3.5	ГОСТ 26931—86	3.1
ГОСТ 10444.9—88	3.5	ГОСТ 26932—86	3.1
ГОСТ 10444.11—89	3.4	ГОСТ 26933—86	3.1
ГОСТ 10444.12—88	3.4	ГОСТ 26934—86	3.1
ГОСТ 10444.15—94	3.4	ГОСТ 26935—86	3.1
ГОСТ 13799—81	1.3.2, 1.4.1, 4.1	ГОСТ 30425—97	3.3, 3.4, 3.5

5. Ограничение срока действия снято по протоколу № 4—93 Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (ИУС 4—94)

6. ПЕРЕИЗДАНИЕ

gost.e-ecolog.ru